

IFORO

de **truficultura**
de **Salvacañete** | 25, 26 y 27
de enero 2019

11:00-14:00 h
16:00-19:00 h



Zona Profesional (Pabellón multiusos)

- Trufa y productos derivados.
- Plantas micorrizadas y sistemas de riego.
- Asesoramiento técnico para nuevas y antiguas plantaciones.

13:00-16:00 h
19:00-22:00 h



Zona Gastro (Carpa frontón municipal)

- Tapas con trufa elaboradas por restaurantes de la comarca y nacionales.
- Show Cooking. Viernes y sábado (acceso libre).
- Master Class TrufaCoc. Domingo 12:00 h (con inscripción).

11:00-13:00 h
16:00-18:00 h
(Sábado)



Zona Formación (Centro social C/ Fuente, 14)

- Ponencias técnicas: "La trufa de Cuenca, punto de partida, cómo y dónde"; CITA Aragón y El origen de la trufa.
- Ponencia sobre financiación: "Recursos financieros disponibles"; JCCM y Banca Rural Globalcaja



- Talleres infantiles en horario Zona Gastro.
- Búsqueda de trufa con jabalí. Sábado 13:00 h.
- Búsqueda de trufa con perro. Domingo 12:00 h.
- Sorteo de lote de productos.
- Baile desde las 23:00 h.
- Premios:
 - * Mejor tapa del jurado, con los Hermanos Torres.
 - * Mejor tapa del público.
 - * Mejor stand.



Serranía
de Cuenca

info:

aytosalvacanete@hotmail.com
661230761 / 969357101

Organiza:

Colaboran:

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL
DE TRUFICULTURA Y
ACTIVIDADES TURÍSTICAS
RELACIONADAS
DE SALVACAÑETE

